

Pastel de Manzana II

Makes: 12 porciones

Ingredients

- 1 1/4 cups** azúcar
- 1/4 cup** aceite vegetal
- 2** huevo
- 2 cups** harina
- 1 teaspoon** sal
- 1 teaspoon** canela
- 1 teaspoon** bicarbonato de sodio
- 4 cups** trozos de manzana (cortados en cubos)
- 1/4 cup** compota de manzana
- 2 cups** manzana (en rodajas para cubrir el pastel la tarta)

Directions

1. Precaliente el horno a 350 °F.
2. Mezcle el azúcar, el aceite y los huevos en un tazón grande. Bata bien.
3. En otro tazón mezcle la harina, la sal, la canela y el bicarbonato de sodio. Agregue la preparación a los huevos batidos y mezcle bien.
4. Agregue los trozos de manzana y la compota de manzana. Incorpórelo todo.
5. Cubra una bandeja (charola) para hornear con aceite vegetal en aerosol y vierta la mezcla. Hornee alrededor de una hora, o hasta que el pastel esté listo.
6. Coloque las rodajas de manzana sobre el pastel y sirva.

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	240	
Total Fat	6 g	9%
Protein	3 g	
Carbohydrates	45 g	15%
Dietary Fiber	2 g	8%
Saturated Fat	0.5 g	3%
Sodium	310 mg	13%